Para mayor información favor de comunicarse con:

Pacojet AG
CH-6300 Zug/Suiza
info@pacojet.com

www.pacojet.com

Pie de imprenta: Todos los derechos reservados. La reproducción, copia, traducción, almacenaje y procesamiento electrónico, así como todo tipo de difusión solo estarán permitidos con la autorización escrita del editor.
Se excluye toda responsabilidad del editor y de las personas contratadas por éste en relación a todo daño personal, material o patrimonial.
© 2014 Pacojet AG

Componentes del sistema Pacojet 1

1 máquina Pacojet 1
1 cuchilla de pacotizar
1 protector contra salpicaduras
2 vasos de pacotizar con tapas
1 vaso de protección
1 espátula de acero inoxidable
1 manual de instrucciones
1 recetario
kit de limpieza:
1 dispositivo de limpieza (azul)
1 anillo de junta (azul)
1 anillo de enjuagado (verde)

La Pacojet 1 es compacta y poderosa:

Procesa una porción en 20 segundos, o un vaso entero (1.0 L) en menos de 4 minutos.

En una hora la Pacojet 2 puede procesar hasta:
- 15 L de sorbete o helado en 15 sabores distintos
- 15 kg de carne fina para patés, terrinas y mousses
- 150 porciones de sopa en 15 variedades y mucho más!

Aumenta sus ganancias junto con la versatilidad de su menú: Descubra el Juego Coupe con la Pacojet 1

El Juego Coupe logra la expansión de sus posibilidades en el procesamiento de alimentos frescos y no congelados, carnes y pescados crudos o cocidos, hierbas, vegetales, frutas, huevos, cremas, etc.

Puede cortar, picar, hacer puré, batir, espumar y/o mezclar a la textura deseada en tan sólo 60 segundos — sin generar calor.

El Juego Coupe incluye un manual de instrucciones y los siguientes componentes:

Disco de batir: puede batir crema y claras de huevo, puede mezclar o espumar cremas de frutas, batidos de leche etc.
Cuchilla de 2 aspas: se usa para texturas más gruesas: hierbas, vegetales, carnes, pescados (por ej. para tártaro de carne)
Cuchilla de 4 aspas: se usa para texturas más finas: rellenos, purés, mousses (por ej. para terrinas y patés)
Herramienta de inserción: se facilita el montaje de las cuchillas del Juego Coupe

Especificaciones técnicas de la PACOJET 1

Potencia:	1000 W
Voltaje:	220-240 V / 50 Hz o 60 Hz 110-120 V / 60 Hz
Dimensiones:	498 x 82 x 360 mm (L x A x P) 7.9 x 14.2 x 19.7 pulg. (L x A x P)
Peso neto:	14.0 kg / 30 lb.
Capacidad del vaso:	1.0 L (llenado máx. 0.8 L / 28 oz. fl.)
Velocidad:	Motor: 10 000 rpm Cuchilla de pacotizar: 2 000 rpm
Sobrepresión:	aprox. 1.2 bar / 17.4 PSI (libras/pulg.^{2})

PACOJET 1

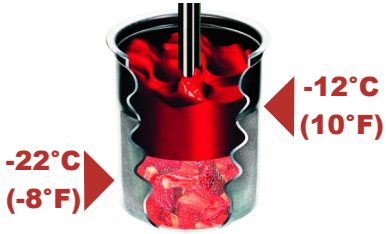
WHEN COOKING BECAME SWISS.™

la original

DESCUBRA LA MAGIA DE PACOTIZAR CON LA PACOJET 1

Retirar el vaso de pacotizar preparado y congelado a -22˚C (-8˚F) del congelador y conectarlo directamente a la Pacojet.

Una cuchilla de alta velocidad (2000 rpm) raspa niveles muy finos con cada revolución y procesa una porción en tan sólo 20 segundos…



…y crea un producto final cremosa con una textura muy fina a -12˚C (+10˚F), la temperatura ideal para servicio de postres helados. Puede servir o guardar el producto en un congelador de servicio a una temperatura de -12˚ a -15˚C (10˚ a 5˚F).

* El Juego Coupe se vende mediante distribuidores autorizados.

PACOJET 1

Mundialmente miles de chefs profesionales y famosos confían en la Pacojet, como una herramienta indispensable en sus cocinas, porque la Pacojet es un aparato único que procesa y produce una gran variedad de recetas, ambas dulces y saladas.

La Pacojet convierte la preparación de platos exquisitos y de primera calidad en algo sumamente fácil. Desde sorbetes naturales, hechos exclusivamente de fruta fresca, hasta helados suaves hechos de productos lácteos altos en grasa, o de yogurt, o sin contenido lácteo. Además la Pacojet se utiliza para procesar recetas saladas como mousses ultra-ligeras, patés y rellenos densos, concentrados de vegetales o hierbas para crear una infinita cantidad de sopas y salsas.

¡Cualquier ingrediente que un chef pueda imaginar, la Pacojet puede pacotizar a perfección!

Con el Juego Coupe*, la Pacojet puede procesar alimentos frescos / no congelados, cortar, mezclar y batir. Se llena los vasos de pacotizar con carne, pescado, vegetales, frutas, huevos, cremas, leches, etc. Con el accesorio adecuado, la Pacojet cortará, picará, hará puré, espumará, y mezclará el contenido del vaso a la textura deseada en tan sólo 60 segundos.

Beneficios Claves

- La pacotización realza los sabores naturales y produce un producto final superior de consistencia y sabor excepcional.
- La congelación conserva los aromas y la frescura. No se requiere ningún conservante ni aditivo.
- Permite la reducción de azúcar y grasa sin tener que sacrificar la calidad o el sabor.
- Ahorra tiempo, labor, y materia prima. Elimina la necesidad de colar. ¡Rápida! Puede pacotizar un litro en menos de 4 minutos.
- Muy versátil. Tiene muchas aplicaciones.
- Conveniente: puede preparar los vasos de pacotizar con recetas cuandoquiera, congelarlos y guardarlos hasta que se necesiten.
- Procesa sin tener que descongelar producto. Los vasos de pacotizar con producto parcialmente procesado se devuelven sin peligro a congelar. ¡SIN DESPERDICIO!
- No existen problemas de cristalización, porque los vasos de pacotizar se devuelven a pacotizar y congelar muchas veces sin pérdidas de calidad.
- El ciclo de limpieza dura sólo 1 minuto.

Descubra la magia de pacotizar con la Pacojet 1

Reconocida mundialmente por más de 20 años, la Pacojet 1 es la máquina de cocina original de Pacojet que eleva la cocina ordinaria a excelencia culinaria.

Con la Pacojet 1 puede procesar alimentos frescos y congelados a un micro-puré para mousses ultra ligeros, helados y sorbetes naturalmente frescos, sopas y salsas, y rellenos aromáticos sin tener que descongelar.

La Pacojet 1 se realza y se captura los sabores intensos naturales y los nutrientes vitales en porciones individuales y listos para servir.